



SCHEMA TECNICA PRODOTTO : BRECCIOLINO 100% TARTUFO NERO

Denominazione Prodotto: Brecciolino di tartufo nero			
Certificazioni: HACCP Timbri/sigle: non richieste			
Codici Prodotto : Codice EAN:8033344964020			
Classificazione Linea di prodotto: Tartufi trasformati			
Categoria merceologica: Tartufo nero estivo (Tuber Aestivum Vitt.)			
Marchio: DalMolise .			
Confezione Confezione: Vaso			
Sistema di chiusura e confezionamento: Capsula			
Conservazione:			
Termine minimo: 24/30 mesi			
A confezione chiusa: conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da raggi solari			
A confezione aperta: Conservare in frigo			
Prodotto sterilizzato: si			
Ingredienti:Tartufo nero estivo , olio extravergine di oliva biologico,sale , aromi.			
Informazioni Nutrizionali			
Valori medi per 100gr	K.cal.:	298.3	
	K.j.:	1248.68	
	Proteine .:	3.15%	
	Carboidrati .:	1.0%	
	Lipidi .:	31.3%	
Aspetto: Tartufo nero estivo macinato in olio			
Peso: Gr 80, Gr 500			
Composizione collo: Imballo: Cartone bianco		Largh. Imballo: 170	Pezzi x imballo: 12
Lungh. Imballo: 220		Alt. Imballo: 90	
Cartoni x pallet :300		Pz x pallet: 3600	Volume Imballo:
Etichettatura:	Etichetta antiolio	Nr. Etichetta: 1	Sigillo: sigillo di garanzia
Indicazioni ecologiche: Non disperdere il contenitore nell' ambiente.			
Indicazioni d'uso: Consigliato per condire primi piatti, risotti, carne, crostini,bruschette..			
Note: Una confezione e' consigliata per 5-6 persone.			
Laboratorio di produzione: S. Pietro Avellana.			

DALMOLISE S.R.L

Sede legale:C.da Polese,57/A- Sede Operativa: Via Cardarelli,18 86100 CAMPOBASSO (CB)
tel.fax 0874 699290 - E-Mail info@dalmolise.it - dalmolise@tiscali.it – sito: www.dalmolise.it
C.F./P.I. 01564070702



SCHEDA TECNICA PRODOTTO : CARPACCIO 100% DI TARTUFO NERO

Denominazione Prodotto: Carpaccio di tartufo nero		
Certificazioni: HACCP Timbri/sigle: non richieste		
Codici Prodotto : Codice EAN: 8033344964075		
Classificazione Linea di prodotto: Tartufi trasformati Categoria merceologica: Tartufo nero estivo (Tuber Aestivum Vitt.) Marchio: DalMolise.		
Confezione Confezione: Vaso		
Sistema di chiusura e confezionamento: Capsula		
Conservazione: Termine minimo: 24/30 mesi A confezione chiusa: conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da raggi solari A confezione aperta: Conservare in frigo Prodotto sterilizzato: si		
Ingredienti:Tartufo nero estivo , olio extravergine di oliva biologico, sale , aromi.		
Informazioni Nutrizionali K.cal.: 298.3		
Valori medi per 100gr K.j.: 1248.68		
Residuo secco : 42.6%		
Proteine g.: 3.15% Umidita'. 57.%		
Carboidrati g.: 1.0%		
Lipidi g.: 31.3%		
Fibre : 5.7%		
Aspetto: Tartufo nero estivo a fette in olio		
Peso: Gr 60		
Composizione collo: Imballo: Cartone bianco	Largh. Imballo: 170	Pezzi x imballo: 12
Lungh. Imballo: 220	Alt. Imballo: 90	
Cartoni x pallet :300	Pz x pallet: 3600	Volume Imballo:
Etichettatura: Etichettatura:Etichetta antiolio Nr. Etichetta: 1 Sigillo: sigillo di garanzia		
Indicazioni ecologiche: Non disperdere il contenitore nell' ambiente.		
Indicazioni d'uso: Consigliato per condire primi piatti, risotti, carne, crostini,bruschette..		
Note: Una confezione e' consigliata per 5-6 persone.		
Laboratorio di produzione: S. Pietro Avellana.		

DALMOLISE S.R.L

Sede legale:C.da Polese,57/A- Sede Operativa: Via Cardarelli,18 86100 CAMPOBASSO (CB)
tel.fax 0874 699290 - E-Mail info@dalmolise.it - dalmolise@tiscali.it – sito: www.dalmolise.it
C.F./P.I. 01564070702



SCHEMA TECNICA PRODOTTO : CREMA AL TARTUFO BIANCO

Denominazione Prodotto: Crema al tartufo bianco		
Certificazioni: HACCP Timbri/sigle: non richieste		
Codici Prodotto : Codice EAN: 8033344964242		
Classificazione Linea di prodotto: Crema al tartufo bianco e tartufo bianchetto. Categoria merceologica: Tuber Magnatum Pico, Tuber Borchii Vitt. Marchio: Dalmolise		
Confezione Confezione: Vaso		
Sistema di chiusura e confezionamento: Capsula		
Conservazione: Termine minimo: 24/30 mesi A confezione chiusa: conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da raggi solari A confezione aperta: Conservare in frigo Prodotto sterilizzato: si		
Ingredienti: Panna,burro,latte,uova,formaggio grana,tartufo bianchetto min.3%(tuber borchii vitt.),tartufo bianco min.1%(tuber magnatum pico),amido,sale,aromi.		
Informazioni Nutrizionali	K.cal.: 252.1	Residuo secco: 40.3%
Valori medi per 100gr	K.j.: 1055.29	Proteine g.: 4.94%
	Fibre alimentari: 2.1%	Carboidrati g.: 13.4%
	Umidita': 59.2%	Lipidi g.: 19.86%
Aspetto: Crema con scaglie di tartufi.		
Peso: Gr 80		
Composizione collo: Imballo: Cartone bianco	Largh. Imballo: 170	Pezzi x imballo: 12
Lungh. Imballo: 220	Alt. Imballo: 90	
Cartoni x pallet :300	Pz x pallet: 3600	Volume Imballo:
Etichettatura: Etichettatura: Etichetta antiolio Nr. Etichetta: 1 Sigillo: sigillo di garanzia		
Indicazioni ecologiche: Non disperdere il contenitore nell' ambiente.		
Indicazioni d'uso: Consigliato per condire primi piatti, risotti,carne, crostini, bruschette.		
Note: Una confezione e' consigliata per 5-6 persone.		
Laboratorio di produzione: S. Pietro Avellana.		

DALMOLISE S.R.L

Sede legale:C.da Polese,57/A- Sede Operativa: Via Cardarelli,18 86100 CAMPOBASSO (CB)
tel.fax 0874 699290 - E-Mail info@dalmolise.it - dalmolise@tiscali.it - sito: www.dalmolise.it
C.F./P.I. 01564070702



DalMolise S.r.l.
C.da Polese,57/A
86100 Campobasso
P.IVA 01564070702

Tel. 0874/699290
Fax 0874/699290
e.mail: info@dalmolise.it
www.dalmolise.it



SCHEDA TECNICA PRODOTTO:CREMA DI ASPARAGI E TARTUFO NERO

Denominazione Prodotto: Crema di asparagi e tartufo nero Certificazioni: HACCP Timbri/sigle: non richieste			
Codici Prodotto : Codice EAN: 3033344964303			
Classificazione Linea di prodotto: Creme Categoria merceologica: Asparagi, tartufo nero estivo(Tuber Aestivum Vitt.) Marchio: DalMolise.			
Confezione Confezione: Vaso			
Sistema di chiusura e confezionamento: Capsula			
Conservazione: Termine minimo: 24/30 mesi A confezione chiusa: conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da raggi solari A confezione aperta: Conservare in frigo Prodotto sterilizzato: si			
Ingredienti: Asparagi,tartufo nero estivo (tuber aestivum vitt.) min.5%,olio extravergine di oliva,sale,aromi.			
Informazioni Nutrizionali	K.cal.: 157.7	Residuo secco :23.0%	
Valori medi per 100gr	K.j.: 660.13	Proteine : (Nx6.25):2.6%	
	Fibre alimentari:2.1%	Carboidrati : 2.4%	
	Lipidi .: 15.3%	Umidita': 77.0%	
Aspetto: Crema			
Peso: Gr 80			
Composizione collo: Imballo: Cartone bianco		Largh. Imballo: 170	Pezzi x imballo: 12
Lungh. Imballo: 220		Alt. Imballo: 90	
Cartoni x pallet :300		Pz x pallet: 3600	Volume Imballo:
Etichettatura: Etichettatura: Etichetta antiolio Nr. Etichetta: 1 Sigillo: sigillo di garanzia			
Indicazioni ecologiche: Non disperdere il contenitore nell' ambiente.			
Indicazioni d'uso: Consigliato per condire crostini, primi piatti.			
Note: Una confezione e' consigliata per 5-6 persone.			
Laboratorio di produzione: S. Pietro Avellana.			

DALMOLISE S.R.L

Sede legale:C.da Polese,57/A- Sede Operativa: Via Cardarelli,18 86100 CAMPOBASSO (CB)
tel.fax 0874 699290 - E-Mail info@dalmolise.it - dalmolise@tiscali.it - sito: www.dalmolise.it
C.F./P.I. 01564070702



SCHEDA TECNICA PRODOTTO : CREMA DI CARCIOFI E TARUFO NERO

Denominazione Prodotto: Crema di carciofi e tartufo nero Certificazioni: HACCP Timbri/sigle: non richieste			
Codici Prodotto : Codice EAN: 8033344964297			
Classificazione Linea di prodotto: Creme. Categoria merceologica: Carciofi, tartufo nero estivo(Tuber Aestivum Vitt.) Marchio: DalMolise.			
Confezione Confezione: Vaso			
Sistema di chiusura e confezionamento: Capsula			
Conservazione: Termine minimo: 24/30 mesi A confezione chiusa: conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da raggi solari A confezione aperta: Conservare in frigo Prodotto sterilizzato: si			
Ingredienti: Carciofi,tartufo nero estivo (tuber aestivum vitt.) min.5%,olio extravergine di oliva,sale,aromi.			
Informazioni Nutrizionali Valori medi per 100gr	K.cal.: 155.3 K.j.: 650.1 Carboidrati : 2.0% Lipidi : 15.3%	Proteine : 2.4% Residuo secco: 24.5% Fibre alimentari : 4.8% Umidita': 75.5%	
Aspetto: Crema			
Peso: Gr 80			
Composizione collo: Imballo: Cartone bianco Lungh. Imballo: 220 Cartoni x pallet :300		Largh. Imballo: 170 Alt. Imballo: 90 Pz x pallet: 3600	Pezzi x imballo: 12 Volume Imballo:
Etichettatura: Etichettatura: Etichetta antiolio Nr. Etichetta: 1 Sigillo: sigillo di garanzia			
Indicazioni ecologiche: Non disperdere il contenitore nell' ambiente.			
Indicazioni d'uso: Consigliato per condire crostini, primi piatti,omelette,frittate.			
Note: Una confezione e' consigliata per 5-6 persone.			
Laboratorio di produzione: S. Pietro Avellana.			

DALMOLISE S.R.L.

Sede legale:C.da Polese,57/A- Sede Operativa: Via Cardarelli,18 86100 CAMPOBASSO (CB)
tel.fax 0874 699290 - E-Mail info@dalmolise.it - dalmolise@tiscali.it - sito: www.dalmolise.it
C.F./P.I. 01564070702



SCHEDA TECNICA PRODOTTO: CREMA DI FUNGHI PORCINI E TARTUFO NERO

Denominazione Prodotto: Crema di funghi porcini e tartufo Certificazioni: HACCP Timbri/sigle: non richieste		
Codici Prodotto : Codice EAN: 8033344964242		
Classificazione Linea di prodotto: Crema di funghi porcini e tartufo. Categoria merceologica: Boletus edulis e rel. Gruppo, Tuber Aestivum Vitt. Marchio: DalMolise.		
Confezione Confezione: Vaso		
Sistema di chiusura e confezionamento: Capsula		
Conservazione: Termine minimo: 24/30 mesi A confezione chiusa: conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da raggi solari A confezione aperta: Conservare in frigo Prodotto sterilizzato: si		
Ingredienti: Funghi porcini min. 80%, tartufo nero estivo min 5%,olio extravergine di oliva, spezie , sale, aromi.		
Informazioni Nutrizionali	K.cal.: 157.7	Proteine : 3.3%
Valori medi per 100gr	K.j.: 660.13	Umidita': 77.7%
	Carboidrati : 0.8%	Residuo secco : 22.3%
	Lipidi : 15.7%	Fibre alimentari: 2.4%
Aspetto: Crema .		
Peso: Gr 80		
Composizione collo:	Imballo: Cartone bianco	Largh. Imballo: 170
	Lungh. Imballo: 220	Alt. Imballo: 90
	Cartoni x pallet :300	Pz x pallet: 3600
		Pezzi x imballo: 12
		Volume Imballo:
Etichettatura: Etichettatura: Etichetta antiolio Nr. Etichetta: 1 Sigillo: sigillo di garanzia		
Indicazioni ecologiche: Non disperdere il contenitore nell' ambiente.		
Indicazioni d'uso: Consigliato per condire primi piatti, carne, crostini, bruschette.		
Note: Una confezione e' consigliata per 5-6 persone.		
Laboratorio di produzione: S. Pietro Avellana.		

DALMOLISE S.R.L

Sede legale: C.da Polese,57/A- Sede Operativa: Via Cardarelli,18 86100 CAMPOBASSO (CB)
tel.fax 0874 699290 - E-Mail info@dalmolise.it - dalmolise@tiscali.it - sito: www.dalmolise.it
C.F./P.I. 01564070702



SCHEMA TECNICO PRODOTTO : SALSA TARTUFATA

Denominazione Prodotto Salsa tartufata		
Certificazioni: HACCP Timbri/sigle: non richieste		
Codici Prodotto : Codice EAN: 8033344964204		
Classificazione Linea di prodotto: Salsa tartufata . Categoria merceologica: Funghi Champignon, Tartufo nero estivo (Tuber Aest. Vitt.) Marchio: DalMolise		
Confezione Confezione: Vaso		
Sistema di chiusura e confezionamento: Capsula		
Conservazione: Termine minimo: 24/30 mesi A confezione chiusa: conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da raggi solari A confezione aperta: Conservare in frigo Prodotto sterilizzato: si		
Ingredienti: Funghi champignon,olive, tartufo nero min.5%, vino bianco, sale, aromi.		
Informazioni Nutrizionali	K.cal.: 122.3	Fibre:3.2%
Valori medi per 100gr	K.j.: 511.55	Proteine .: 4.2%
	Umidita':79.8%	Carboidrati .: 0.5%
	Residuo secco: 20.2%	Lipidi .: 11.52%
Aspetto: Salsa.		
Peso: Gr 80		
Composizione collo: Imballo: Cartone bianco	Largh. Imballo: 170	Pezzi x imballo: 12
Lungh. Imballo: 220	Alt. Imballo: 90	
Cartoni x pallet :300	Pz x pallet: 3600	Volume Imballo:
Etichettatura: Etichettatura: Etichetta antiolio Nr. Etichetta: 1 Sigillo: sigillo di garanzia		
Indicazioni ecologiche: Non disperdere il contenitore nell' ambiente.		
Indicazioni d'uso: Consigliato per condire primi piatti, ripieni,formaggi fusi, pizza, crostini, bruschette.		
Note: Una confezione e' consigliata per 5-6 persone.		
Laboratorio di produzione: S. Pietro Avellana.		

DALMOLISE S.R.L

Sede legale:C.da Polese,57/A- Sede Operativa: Via Cardarelli,18 86100 CAMPOBASSO (CB)
tel.fax 0874 699290 - E-Mail info@dalmolise.it - dalmolise@tiscali.it - sito: www.dalmolise.it
C.F./P.I. 01564070702



DalMolise S.r.l.
C.da Polese,57/A
86100 Campobasso
P.IVA 01564070702

Tel. 0874/699290
Fax 0874/699290
e.mail: info@dalmolise.it
www.dalmolise.it

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Denominazione Condimento Aromatizzato al tartufo bianco Certificazioni: HACCP Timbri/signle: non richieste			
Codici Prodotto : Codice EAN: 8033344964			
Classificazione Linea di prodotto: Condimenti . Categoria merceologica: olio extravergine d'oliva biologico Marchio: DalMolise			
Confezione :Bottiglia			
Sistema di chiusura e confezionamento: Capsula + capsula termoretrabile			
Conservazione: Termine minimo: 12/16 mesi A confezione chiusa: conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da raggi solari A confezione aperta: Conservare in luogo fresco e asciutto Prodotto sterilizzato: no			
Ingredienti: Olio extravergine di oliva,infuso di tartufo bianco (tuber mgnatum pico), aromi.			
Informazioni Nutrizionali	K.cal.: 824	Saturi g: 13,8	
Valori medi per 100gr	K.j.: 3389	Monoinsaturi g: 68,5	
	Proteine : 0%	Polinnsaturi g: 9,3	
	Carboidrati 0%	Colesterolo 0 mg	
	Grassi tot.g 91,16	Vitamina E 15mg	
Aspetto: Olio.			
Peso: ml 250			
Composizione collo: Imballo: Cartone bianco	Largh. Imballo: 130	Pezzi x imballo: 6	
Lungh. Imballo: 170	Alt. Imballo: 280		
Cartoni x pallet :2716	Pz x pallet: 1296	Volume Imballo:	
Etichettatura: Etichetta antiolio Nr. Etichetta: 1 Sigillo:			
Indicazioni ecologiche: Non disperdere il contenitore nell' ambiente.			
Indicazioni d'uso: Consigliato per condire crostini, bruschette, primi piatti, risotti.			
Note: da usare nelle dosi prescelte			
Laboratorio di produzione: S. Pietro Avellana.			

DALMOLISE S.R.L.

Sede legale:C.da Polese,57/A- Sede Operativa: Via Cardarelli,18 86100 CAMPOBASSO (CB)
tel.fax 0874 699290 - E-Mail info@dalmolise.it - dalmolise@tiscali.it - sito: www.dalmolise.it
C.F./P.I. 01564070702